(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(51) Int. Cl.[7]
A47J 37/06

(45) 공고일자 2000년06월15일
(11) 등록번호 20-0185547
(24) 등록일자 2000년04월03일

(21) 출원번호 20-1999-0029892
(22) 출원일자 1999년12월27일
(65) 공개번호
(43) 공개일자

(73) 실용신안권자 최남식
경기도 고양시 일산구 주엽동 23번지 문촌마을 903동 307호
(72) 고안자 최남식
경기도 고양시 일산구 주엽동 23번지 문촌마을 903동 307호

심사관 : 권오희

(54) 고기 구이기 열판

요약

본 고안은 고기 구이기 열판에 관한 것으로서, 더 상세하게는 원적외선 방사체를 가열하여 재치판에 얹혀지는 고기를 굽되 방사되는 원적외선에 의해 고기가 구워져 고기맛이 좋고 고기 내외부가 고루 익는 고기 구이구에 관한 것으로,

중앙에는 공간부(15)를 갖는 안착부(16)가 형성되고 외부로는 외벽(12)이 형성되어 상기 안착부(16)와 외벽(12) 사이의 저부로는 물받이홈(14)이 형성되는 가열구(10)와, 상기 가열구(10)의 안착부(16)에 거치되고 원적외선 방사체(22)가 수용된 망사체(20)와, 상기 외벽(12)에 얹혀지고 일정 부위에 타공망(42)이 형성된 재치판(40)으로 구성되는 고기 구이기 열판에 있어서;

상기 망사체(20)의 상부에는 내측에서 외측으로 상향 경사지는 열 유도판(30)이 위치되어 체결 부재(32)에 의해 망사체(20)에 체결됨을 특징으로 하는 고기 구이기 열판을 제공하여,

구워지는 고기의 맛을 보다 좋게 하면서 탈 염려가 없어 위생적으로 사용할수 있으며 뿐만 아니라 열효율을 향상시키고 가스 폭발의 위섬성이 없으며 재치판 전체에 골고루 일정하게 가열되는 고기 구이기 열판에 관한 것이다.

대표도

도2

색인어

통공, 열 유도판, 원적외선 방사체.

명세서

도면의 간단한 설명

도 1은 본 고안에 따른 고기 구이기 열판의 분해사시도,

도 2는 본 고안에 따른 고기 구이기 열판의 정단면도,

도 3은 종래 구이판이 정단면도.

<도면의 주요부분에 대한 부호의 설명>

1: 구이판, 10: 가열구, 12: 외벽, 14: 물받이홈, 15: 공간부, 16: 안착부, 17: 거치대, 18: 손잡이, 20: 망사체, 22: 원적외선 방사체, 24: 플랜지, 26: 통공, 30: 열 유도판, 32: 체결 부재, 40: 재치판, 42: 타공망.

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술분야 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 고기 구이기 열판에 관한 것으로서, 더 상세하게는 자연석이나 제조된 세라믹 종류의 작은 알갱이와 같은 원적외선 방사체를 가열하여 재치판에 얹혀지는 고기를 굽되 방사되는 원적외선에 의해 고기가 구워져 고기맛이 좋고 고기내외부가 고루 익는 고기 구이기 열판에 관한 것이다.

일반적으로, 음식점이나 가정에서 고기를 구워 먹기 위해서는 별도의 구이판이 사용되고 있는 바, 지금까지의 구이판은 황동재의 판형태가 일체로 되는 주물제품으로서, 구이판이 직접적인 열에 의해 가열되어 고기가 구워짐에 따라 고기가 구워지는 과정에서 어쩔 수 없이 고기가 눌어붙어 타게 되면서 냄새가 나고 구이판 상면에 찌꺼기로서 남을 수 밖에 없으며 이렇게 눌어붙은 찌꺼기의 제거를 위한 구이판의 세척작업 역시 매우 까다롭고 번거로웠다.

또한 구이부에 얹혀진 고기는 구이부에 맞닿은 상태에서 직접적인 열을 받아구워지게 되므로 구워진 고기의 맛은 퍽퍽한 느낌을 갖게 되므로 육질이 좋은 고기임에도 불구하고 고기의 맛을 떨어뜨릴 수 밖에 없는 문제점이 있었다.

이를 방지하기 위하여 다양한 구이판이 안출되어 사용되고 있는 바, 도 3에서 처럼 구이판(1)이 중앙에는 공간부(15)를 갖고 거치대(17)가 형성된 안착부(16)가 형성되고 외부로는 외벽(12)이 형성되어 그 사이의 저부로는 물받이홈(14)이 형성되는 가열구(10)와, 상기 가열구(10)의 거치대(17)에 거치되고 원적외선 방사체(22)가 수용된 망사체(20)와, 상기 외벽(12)에 얹혀지고 일정 부위에 타공망(42)이 형성된 재치판(40)으로 구성된다.

상술하게 구성된 구이판(1)의 하부에 가스불 등을 이용하여 점화하면 원적외선 방사체(22)가 뜨겁게 달구워지면서 그 원적외선 복사열이 상부의 재치판(40)에전달되어 재치판(40)에 얹혀진 고기가 구워지는 것이다.

이는 방사되는 원적외선에 의한 열에 의해 고기가 구워져 고기가 잘 타지 않으며 고기의 내외부가 골고루 익어 고기맛이 좋아지는 것이다.

종래의 구이판(1)에 의하면 고기맛이 좋아지고 고기의 내외부가 골고루 익는 장점에도 불구하고 종래의 구이판(1)은 상승하는 열의 전부가 재치판(40)에 전달되지 못하고 원적외선 방사체(22)에 부딪쳐 하부로 반사되므로 열효율이 줄어들고 휴대용 가스 버너인 경우 하부의 가스통을 가열하게 되어 가스 폭발의 위험이 있으며, 또 열의 전달이 중앙에 위치된 원적외선 방사체(22)에 의해서 전달되어 중앙 부위의 재치판(40)만 집중 가열되고 물받이홈(14)이 형성된 상부의 재치판(40)에는 가열되지 않아 중앙 부위의 고기만 빨리 익는 문제점이 있었다.

고안이 이루고자 하는 기술적 과제

본 고안은 상술한 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 망상체의 외부로 플랜지를 돌출시켜 통공을 형성하고 그 상부에 열 유도판을 설치하여 구워지는 고기의 맛을 보다 좋게 하면서 탈 염려가 없어 위생적으로 사용할 수 있으며 뿐만 아니라 열효율을 향상시키고 가스 폭발의 위험성이 없으며 재치판 전체에 골고루 일정하게 가열되는 고기 구이기 열판을 제공하는데 그 목적이 있는 것이다.

상술한 목적을 달성하기 위하여 본 고안은, 중앙에는 공간부를 갖는 안착부가 형성되고 외부로는 외벽이 형성되어 상기 안착부와 외벽 사이의 저부로는 물받이홈이 형성되는 가열구와, 상기 가열구의 안착부에 거치되고 원적외선 방사체가 수용된 망사체와, 상기 외벽에 얹혀지고 일정 부위에 타공망이 형성된 재치판으로 구성되는 고기 구이기 열판에 있어서;

상기 망사체의 상부에는 내측에서 외측으로 상향 경사지는 열 유도판이 위치되어 체결 부재에 의해 망사체에 체결됨을 특징으로 하는 고기 구이기 열판을 제공하고자 한다.

고안의 구성 및 작용

이하 본 고안을 첨부된 도면 도 1 내지 도 2를 참고로 하여 설명하면 다음과 같다.

도 1은 본 고안에 따른 고기 구이기 열판의 분해사시도이고, 도 2는 본 고안에 따른 고기 구이기 열판의 정단면도이다.

먼저 본 고안의 기본적인 구성을 살펴보면, 중앙에는 공간부(15)를 갖는 안착부(16)가 형성되고 외부로는 외벽(12)이 형성되어 상기 안착부(16)와 외벽(12)사이의 저부로는 물받이홈(14)이 형성되는 가열구(10)와, 상기 가열구(10)의 안착부(16)에 거치되고 원적외선 방사체(22)가 수용된 망사체(20)와, 상기 외벽(12)에 얹혀지고 일정 부위에 타공망(42)이 형성된 재치판(40)으로 구성되는 고기 구이기 열판에 있어서;

상기 망사체(20)의 상부에는 내측에서 외측으로 상향 경사지는 열 유도판(30)이 위치되어 체결 부재(32)에 의해 망사체(20)에 체결됨을 특징으로 한다.

상술한 기본적인 구성 외에, 상기 망사체(20)의 외측으로는 통공(26)이 형성된 플랜지(24)가 돌설됨을 특징으로 한다.

이하 본 고안을 좀 더 상세히 설명하면, 고기 구이기 열판(1)은 가열구(10),망사체(20), 열 유도판(30) 및 재치판(40)으로 대별되어 망사체(20)와 재치판(40)은 가열구(10)에 내·외부에 얹혀지고 열 유도판(30)은 망사체(20)에 체결된다.

가열구(10)의 중앙 부위에는 공간부(15)를 갖는 안착부(16)가 형성되고 외주연으로는 외벽(12)이 돌설되어 형성되며 안착부(16)와 외벽(12) 사이의 저부로는 물받이홈(14)이 형성된다.

망사체(20)에는 원적외선 방사체(22)가 수용되고 원적외선을 방사하는 방사체로는 자연석이나 제조된 세라믹 종류의 작은 알갱이 등이 이용된다.

망사체(20)의 외측으로는 플랜지(24)가 형성되고 플랜지(24)에는 다수의 통공(26)이 형성되되, 플랜지(24)의 외측 끝단부가 가열구(10)의 안착부(16)에 거치된다.

외벽(12)에 얹혀지는 재치판(40)에는 상부에 고기가 얹혀지며 물받이홈(14)이 형성된 상부의 재치판(40)

에는 타공망(42)이 형성되어 고기에서 나오는 물이나 기름이 타공망(42)을 통해 직하하여 물받이홈(14)에 채워진 물에 떨어진다.

상기한 재치판(40)에 하부의 열이 골고루 전달되도록 하기 위해 열 유도판(30)이 망사체(20) 상부에 설치되는 데, 열 유도판(30)은 내측에서 외측으로 상향 경사진 형상이고 체결 부재(32)에 의해 망사체(20)에 체결된다.

이때 본 고안에서는 열 유도판(30)을 체결 부재(32)로 망사체(20)에 체결하는 것을 예를 들었으나 체결 부재(32)는 용접과 같은 수단도 있는 것이고 망사체(20) 뿐만 아니라 다른 구성부에도 체결할 수 잇는 것으로 이 역시 본 고안의 청구범위에 속한다 할 것이다.

미설명 부호 (18)은 손잡이이다.

이와 같은, 본 고안의 고기 구이기 열판(1)을 사용하기 위해 물받이홈(14)에 물을 적당하게 채우고 열 유도판(30)이 체결된 망사체(20)를 안착부(16)에 거치시킨 다음 외벽(12)에 재치판(40)을 올려 놓고 가스 레인지, 숯불 등의 가열수단 상부에 얹어 설치한 상태에서 재치판(40)상에 고기를 얹어 굽게 되는 것으로, 가열수단에 의해 공간부(15)를 통해 원적외선 방사체(22)가 뜨겁게 달구워지면서 그 원적외선 복사열이 상부의 재치판(40)에 전달되어 재치판(40)에 얹혀진 고기가 구워지는 것이다.

이렇게 방사되는 원적외선에 의한 열에 의해 고기가 구워져 고기가 잘 타지 않으며 고기의 내외부가 골고루 익어 고기맛이 좋아지는 것이다.

이때 원적외선 방사체(22)를 뜨겁게 달구는데 사용되지 않은 열은 플랜지(24)에 형성된 통공(26)을 통해 바로 재치판(40)의 외측을 가열하게 되고 더욱이 원적외선 방사체(22)를 통한 열의 일부가 열 유도판(30)을 따라 외측 상부로 상승하여 재치판(40)이 내외측 부위에 관계없이 골고루 가열된다.

즉 원적외선 방사체(22)를 뜨겁게 달구는데 사용되지 않은 열이 하부로 반사되지 않고 통공(26)을 통해 상승하여 재치판(40)을 가열하는 데 사용되므로 가스 폭발의 위험성도 줄이고 열효율을 높일 수 있는 것이다.

또한 중앙 부위의 열 유도판(30)이 열이 중앙 부위로 집중되는 것을 방지하고 외측으로 분산케하므로 재치판(40)이 골고루 가열되어 고기를 구을 때 중앙 부위에 얹혀진 고기만 빨리 익거나 타지 않고 재치판(40) 전체에서 고루 일정하게 구어지는 것이다.

이상에서와 같은 본 고안은 비록 상기의 실시예에 한하여 설명하였지만 반드시 여기에만 한정되는 것은 아니며 본 고안의 범주와 사상을 벗어나지 않는 범위내에서 다양한 변형실시가 가능한 것이다.

고안의 효과

이상에서 살펴본 바와 같이 본 고안은, 망상체의 외부로 플랜지를 돌출시켜 통공을 형성하고 그 상부에 열 유도판을 설치하여 구워지는 고기의 맛을 보다 좋게하면서 탈 염려가 없어 위생적으로 사용할 수 있으며 뿐만 아니라 열효율을 향상시키고 가스 폭발의 위험성이 없으며 재치판 전체에 골고루 일정하게 가열되는 유용한 고안인 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

중앙에는 공간부(15)를 갖는 안착부(16)가 형성되고 외부로는 외벽(12)이 형성되어 상기 안착부(16)와 외벽(12) 사이의 저부로는 물받이홈(14)이 형성되는 가열구(10)와, 상기 가열구(10)의 안착부(16)에 거치되고 원적외선 방사체(22)가 수용된 망사체(20)와, 상기 외벽(12)에 얹혀지고 일정 부위에 타공망(42)이 형성된 재치판(40)으로 구성되는 고기 구이기 열판에 있어서;

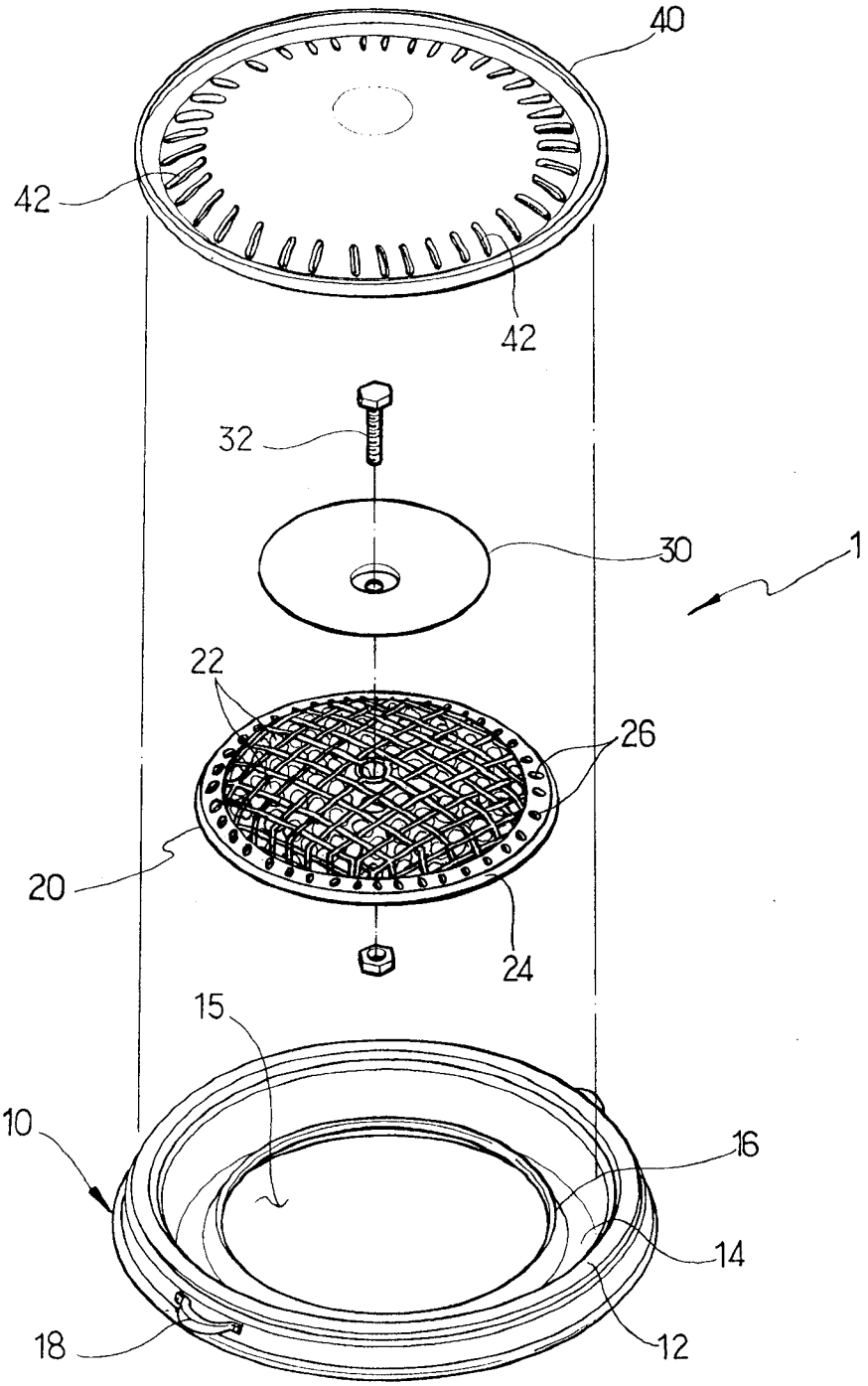
상기 망상체(20)의 상부에는 내측에서 외측으로 상향 경사지는 열 유도판(30)이 위치되어 체결 부재(32)에 의해 망사체(20)에 체결됨을 특징으로 하는 고기 구이기 열판.

청구항 2

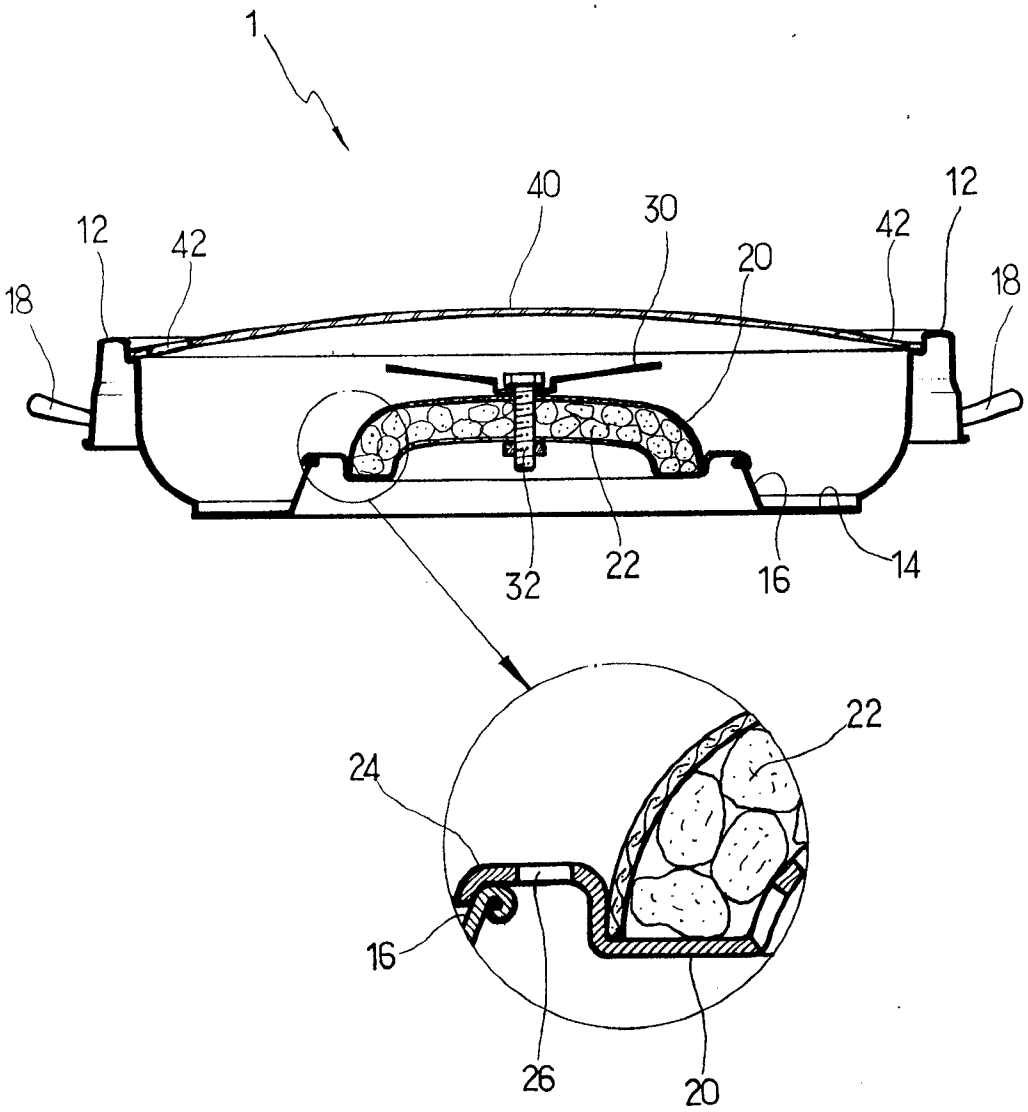
제 1 항에 있어서, 상기 망사체(20)의 외측으로는 통공(26)이 형성된 플랜지(24)가 돌설됨을 특징으로 하는 고기 구이기 열판.

도면

도면1



도면2



도면3

